

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 33857
9 oktober
2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „MORTADELLA DI PRATO"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 317 van 25 september 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 25 november 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 317/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„MORTADELLA DI PRATO"

EU-nr.: IT-PGI-0005-01333 – 8.5.2015

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen

„Mortadella di Prato"

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De naam „Mortadella di Prato" verwijst naar een koud vleesproduct dat wordt gemaakt uit een fijne mengeling van varkensvlees, zeezout, knoflook, kruiden en de likeur Alchermes (of Alkermes, in een hoeveelheid tussen 0,3 en 0,6%) en dat in een omhulsel zit en wordt onderworpen aan een warmtebehandeling. Het product moet de volgende eigenschappen hebben wanneer het voor menselijke consumptie wordt aangeboden: *gewicht:* tussen 0,5 en 10 kg; *vorm:* cilindrisch en licht elliptisch; *afmetingen:* lengte tussen 8 en 70 cm; diameter tussen 6 en 35 cm; *organoleptische kenmerken: consistentie van het mengsel:* stevig en compact, zacht in de mond als gevolg van het fijnmalen; *kleur buitenkant:* roze, eerder mat van kleur; *kleur binnenkant:* donkerroze door het kleurende effect van de Alchermes, met witte vlekken die het gevolg zijn van de aanwezigheid van blokjes vet; *aroma*: scherp en kruidig aroma met meteen een toets van Alchermes; *smaak*: typisch voor het product wat betreft het contrast tussen de pikante en scherpe smaak van de kruiden, knoflook en het zeezout en de zoete, delicate smaak van de Alchermes; *fysisch-chemische kenmerken: verhouding vetten-eiwitten:* tot 1:5.

3.3. ***Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)***

De voeding voor de varkens die worden gebruikt om „Mortadella di Prato” te produceren, moet de vorm hebben van een spoeling of brij met een gehalte droge stof van minimaal 45% tot maximaal 80 kg levend gewicht van de varkens, en minimaal 55% tijdens de periode van afmesten. De consumptie van wei (een bijproduct van wrongel) en karnemelk (een bijproduct van boterverwerking) mag niet hoger liggen dan 15 liter per dier, per dag.

„Mortadella di Prato” wordt uitsluitend gemaakt van de volgende stukken vlees, in de aangegeven percentages: schouder: 40 tot 50%; onderhuids vetweefsel: 9 tot 15%; snijresten van ham: 10 tot 20%; capocollo: 5 tot 15%; wangen: 5 tot 15%; buikvlees: 5 tot 10%. De volgende ingrediënten zijn verplicht: Alchermes: 0,3 tot 0,6%; gemalen peper: 0,1 tot 0,3%; peperbollen: 0,1 tot 0,2%; zeezout: 2,0 tot 3,0%; gemalen kruiden (koriander, kaneel, nootmuskaat, foelie en kruidnagel): 0,1 tot 0,25%; knoflook: 0,08 tot 0,2%; het toevoegen van natriumglutamaat is verboden. Het gebruikte vlees moet afkomstig zijn van varkens die niet minder dan 160 kg (± 10%) wegen en ouder zijn dan negen maanden op het moment van slachten. De periode tussen het slachten van de varkens en het verwerken van het vlees mag niet korter zijn dan 24 uur en niet langer dan 96 uur.

3.4. ***Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden***

De volgende stappen in het productieproces van „Mortadella di Prato” moeten plaatsvinden in het geografische gebied en opeenvolgend, zonder onderbrekingen worden uitgevoerd: *snijden, malen en kneden; vullen en samenbinden; stomen en koken; afspoelen en afkoelen.*

3.5. ***Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

De tijd tussen het koelen/drogen en verpakken mag niet langer zijn dan 20 minuten. Behalve het risico op de groei van micro-organismen, kan het niet naleven van deze limiet tot gevolg hebben dat het delicate organoleptische evenwicht van het product onherstelbaar verloren gaat, het aroma wordt aangetast en de kenmerkende roze kleur verandert.

3.6. ***Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst***

„Mortadella di Prato” mag in de handel worden gebracht in zijn geheel of in dikke of dunne plakken. Het logo, zoals hieronder afgebeeld, in de vorm van een ovale afbeelding die aan de onderkant wordt doorkruist door een rechthoek die de ovale vorm verandert zodat één figuur wordt gevormd, moet op de verpakking in duidelijke en leesbare letters op het etiket zijn afgebeeld.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied waarin „Mortadella di Prato” wordt geproduceerd en verpakt, omvat het volledige gebied van de gemeente Prato en de gemeenten Agliana, Quarrata en Montale in de provincie Pistoia.

5. Verband met het geografische gebied

Het gebied rond Prato wordt gekenmerkt door een rationeel watergebruik van de Bisenzio die het gebied doorkruist, en van andere stromen. De noodzaak om de brede en vruchtbare overstromingsgebieden terug te winnen en het idee in staat te zijn het water te benutten om energie te produceren om zowel molens als textielmachines te bedienen, ontstonden in de 12e eeuw en hebben geleid tot de bouw van de zogenaamde *gore*, een groot netwerk van kunstmatige kanalen die de Pratovlakte doorkruisen en die zich uitstrekken tot de naburige gemeenten Agliana, Quarrata en Montale in de

provincie Pistoia. Naast het leveren van energie maakten de *gore* en de stromen sinds de middeleeuwen ook de opkomst van de Arte dei Beccai (slagersgilde) mogelijk, die om hygiënische redenen grote hoeveelheden stromend water nodig had, iets wat de slagers gemeen hadden met het beroep van de stoffenververs. Het was in die periode dat men begon met de verwerking en het gebruik van varkensvlees. Dit genoot veel aanzien en vormde een essentieel onderdeel van de economie, namelijk als de belangrijkste bron van voedsel tijdens de wintermaanden. Elke boerenfamilie hield haar eigen varkens, terwijl de welgestelde stedelingen gebruikmaakten van het systeem van veepacht, zijnde het toevertrouwen van dieren aan boeren om ze vet te mesten, met de afspraak dat zij „de helft van wat God doet" moesten doen. Ook in de daaropvolgende eeuwen lag de jaarlijkse consumptie van varkensvlees erg hoog. Dat zorgde ervoor dat de „salsicciari" (worstenmakers) van Prato een zeer goede naam kregen en een specifieke belasting moesten betalen als gevolg van de enorme omzet die de verkoop van hun worsten al bereikte. De specifieke configuratie van de waterwegen in het gebied bevorderde de traditionele band tussen het oude beroep van de stoffenververs, aan wie het eerste gebruik van cochenille wordt toegeschreven, en dat van de slagers, die het befaamde „grana de tintore" begonnen te gebruiken als kleur- en smaakstof, bijvoorbeeld in worsten.

De reputatie van „Mortadella di Prato" is voornamelijk gebaseerd op het gebruik van Alchermes. De likeur zorgt voor een contrast tussen de zoete, delicate smaak en de pikante, scherpe smaak van de kruiden, knoflook en het zeezout waardoor het product zijn originele organoleptische eigenschappen krijgt. De traditionele, plaatselijke knowhow maakt het product nog unieker, met name door: de keuze voor stukken vlees die het best geschikt zijn om te koken, het bereiken van een bepaalde cohesie in het mengsel dankzij de combinatie van eiwitten uit bindweefsel en suikers uit de Alchermes, de verbeterde bescherming van vetten tegen ranzig worden dankzij de bacteriostatische en de antioxiderende werking van de mengeling van kruiden, zwarte peper, knoflook en zeezout en de garantie van een lange en geleidelijke droging van het product doordat het eerst wordt gestoomd. Al deze aspecten samen maken het product uniek in het Italiaanse culinaire landschap.

De aanwezigheid van Alchermes als een kenmerkend bestanddeel van „Mortadella di Prato" is een duidelijke indicator van Prato als oorsprong van het product en van de exclusiviteit ervan. Alchermes is een likeur met een heldere rode kleur die uitsluitend wordt verkregen uit cochenille, een gedroogd en gemalen parasitair insect dat eeuwenlang werd gebruikt om geweven stoffen te verven, van oudsher de belangrijkste economische activiteit rond de *gore* van de stad en het district Prato. De lange traditie van cochenille in Prato heeft geleid tot een grote veelzijdigheid in het gebruik ervan als kleurstof in textiel en in voedsel en geneesmiddelen. Deze traditie wordt in het bijzonder in leven gehouden door het culinaire gebruik van Alchermes in producten, variërend van vleesproducten tot lokaal gebak („pesche di Prato"). Samen met het feit dat de producenten in Prato erin geslaagd zijn de traditionele productiemethoden te behouden, heeft dit de reputatie van „Mortadella di Prato" versterkt. Die reputatie staat buiten kijf en wordt onderbouwd door uitgebreide documentatie. De eerste bevestigde documenten betreffende „Mortadella di Prato" als een product dat afkomstig is uit de stad Prato, dateren uit 1733, uit de tijd van de zaligverklaring van Catherine van Ricci, toen de nonnen van het Dominicaanse klooster van Prato een lunch maakten voor de gasten waarin het product voorkwam als lokale specialiteit. „Mortadella di Prato" wordt later onder deze naam genoemd in 1854 in de briefwisseling tussen Cesare Guasti en Giovanni Pierallini, in artikelen in de krant „Lo Zenzero" uit 1862, en tijdens de rest van de 19e eeuw in verschillende economische publicaties („L'Italia economica" uit 1868, „l'Italia all'opera" uit 1869), in rapporten opgesteld in het Italiaans, Engels en Frans voor de Internationale Tentoonstellingen in Londen en Parijs, en in een notitie geschreven door een Franse politiecommissaris over de uitvoer van het product naar Frankrijk (1867). Dit bevestigt de reputatie die het product ondertussen had verworven. Een rapport van een ambtenaar van de Internationale Tentoonstelling van Londen vermeldt in het bijzonder dat „Mortadella di Prato en Mortadella di Bologna hun naam lenen aan de hele soort". Er zijn ook tal van gedocumenteerde verwijzingen naar „Mortadella di Prato" uit de 20e eeuw in een reeks van publicaties, waaronder lokale kookboeken en de nationale dagbladen, maar ook in de nationale en internationale gastronomie, waaruit een aanzienlijke groei blijkt in de reputatie van het product. De bijzondere eigenschappen hebben ertoe geleid dat het product wordt genoemd in vele lokale, nationale en internationale kookboeken en gastronomische gidsen, waaronder de eerste editie van de „Guida Gastronomica d'Italia" van de Touring Club Italiano (1931). De reputatie van het product hangt ook samen met de interesse in het product door vooraanstaande chefs en bekende figuren uit de wereld van de internationale cultuur en gastronomie, zoals de schrijver Manuel Vázquez Montalbán. Het product werd ook gepromoot als voorbeeld bij uitstek van de gastronomische traditie van Prato door verenigingen, zoals de Accademia della cucina italiana (1987) en Slow Food, die het al in 2000 als beschermd voedingsmiddel beschouwde. Sinds de 18e eeuw wordt „Mortadella di Prato" geconsumeerd met vijgen of in de traditionele keuken als ingrediënt in talloze lokale gerechten, waaronder „sedani alla pratese" (selderij in de stijl van Prato). Het product is regelmatig terug te vinden op internationale beurzen en op het voedings- en wijnfestival „DiVini Profumi" in Prato zelf.



Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
Het ministerie heeft de nationale bezwaarprocedure in gang gezet met betrekking tot de erkenning van de beschermde geografische aanduiding „Mortadella del Prato” die werd gepubliceerd in het Staatsblad van de Italiaanse Republiek nr. 192 van 20 augustus 2014.
De tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de website van het Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw via de link http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
of door rechtstreeks de homepage van de site van het Italiaanse Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (http://www.politicheagricole.it) te openen, te klikken op „Prodotti DOP IGP” (rechtsboven in het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG” (links op het scherm) en tot slot op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.